

kulinarischer Jahreskalender

WINTERSAISON/ DEZEMBER- FEBRUAR

Speisen

HERZHAFTE GRÜTZWURST

Sauerkraut // Salzkartoffeln

24,90€

DEFTIGER ERBSENEINTOPF

Rauchwurst // Speck

kl. 7,50€
gr. 11,90€

KÖNIGSBERGER KLOPSE

Kapernsauce // Salzkartoffeln // Rote Beete Salat

18,90€

Getränke

HAUSGEMACHTER GLÜHWEIN

3,50€

GROG BERNSTEINREITER ART

Kandiszucker

6,00€

HEISSE SCHOKOLADE

mit Schuss

3,50€
+1,00€

FRÜHLINGSSAISON/ MÄRZ- MAI

Speisen

SPARGELSUPPE

kl. 7,50€
gr. 11,90€

LAMMSCHULTER/- RAGOUT

Thymianjus // grüne Bohnen // Kartoffelgratin

28,50€

FRISCHER STANGENSPARGEL

im Schinkenmantel mit Drillingen, dazu Sauce Hollandaise

24,90€

Getränke

FRÜHLINGSBOWLE

Weißwein // regionale Früchten

6,50€

EIERLIKÖR

Schokobecher

4,50€

RHABARBER SCHORLE

3,50€



kulinarischer Jahreskalender

SOMMERSAISON/ JUNI- AUGUST

Speisen

SAUERFLEISCH IM WECKGLAS

hausgemachte Remoulade // Kartoffelecken

18,50€

SOMMERKARTOFFELSALAT

knackige Würstchen

9,50€

BISMARCKRÖLLCHEN

Kartoffelecken// Salatbeilage

16,90€

Getränke

HAUSGEMACHTER EISTEE

Zitronen- Minze

4,50€

LIMONADE

Holunderblüte

5,50€

ERDBEER- SPRITZ

Limoncello // Erdbeerr-Soße // Tonic Water

8,90€

HERBSTSAISON/ SEPTEMBER- NOVEMBER

Speisen

GRÜNKOHL

Knacker // Kartoffelstampf

18,20€

KÜRBISCREMESUPPE

kl. 7,50€
gr. 11,90€

DEFTIGER KOHLEINTOPF

kl. 10,50€
gr. 12,90€

Getränke

SELBSTGEMACHTE APFELLIMO

5,50€

ZWETSCHGENLIKÖR

4,50€

IRISH COFFEE

Whiskey // brauner Zucker // Sahne

6,50€

UNSER SPECIAL RUND UM DIE WEIHNACHTSZEIT

Speisen

SALATTELLER

Walnüsse // Kerne vom Granatapfel

7,90€

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

Apfel- Rotkohl // Kartoffelklöße // kräftige Enten-Jus

26,90€

LEBKUCHEN-MOUSSE-AU-CHOCOLAT

lauwarme Sauerkirschen // Sahnehaube

8,90€

Allergene und Zusatzstoffe können gern erfragt werden.
Unsere Preise beinhalten Mehrwertsteuer und Bediengeld.

